

Menu

Semaine 31

01 au 02 août
2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Pâté de campagne  **OU** Betterave rouge

Jambon braisé  

OU Tartes aux légumes

Pomme de terre sarladaise   

Fromage 

Fruits 

Pain 

VENDREDI

Carottes râpées    

Pâtes aux fromages 

Yaourt 

Fruits 

Pain 

 Produits bio

 AOP

 Viande française


 IGP

 Produits locaux


 AOC

 Légumes et fruits
de saison

 Pêche durable

 Plat fait maison

 Label rouge

 Produits de la ferme

Menu

SEMAINE 32

05 au 09 août
2024

LUNDI

Surimi

Brochettes de volailles 

OU Omelette

Pomme de terre rissolées

Fromage 

Fruits   

Pain 

MERCREDI

Œufs durs

Pilons de poulet  

OU Quenelles de poissons

Pâtes 

Yaourt 

Fruits 

Pain 

MARDI

Cœur de palmier

Roulé aux fromages


Haricots verts en salade  

Yaourt 

Fruits 

Pain 

JEUDI

Pastèque 

Steak haché 

OU Tartes aux légumes 

Petits pois

Fromage 

Glace

Pain 

VENDREDI

Concombre en salade   

Poissons 

Riz 

Yaourt



Salade de fruits 

Pain 

 Produits bio  AOP

 Viande française  IGP

 Produits locaux  AOC

 Légumes et fruits de saison  Pêche durable

 Plat fait maison  Label rouge

 Produits de la ferme

www.saint-andre-les-vergers.fr

N° d'agrément sanitaire : F10 33350 ISV - Menus visés par Mme CLEMENCE GAURIER, diététicienne.

Les menus proposés sont respectés sous réserve d'approvisionnement ou de contraintes techniques indépendantes du service de la restauration.

Origine France bovine - Bœuf frais - VBF origine France Charolais ou Limousin - Race à viande - Bœuf surgelé

Menu

Semaine 33

12 au 16 août
2024

LUNDI

Betterave rouge

Boulettes de bœuf 

OU Boulettes de lentilles 

Pâtes 

Yaourt 

Salade de fruits 

Pain 

MERCREDI

Radis beurre 

Tarte au chou-fleur 

Salade verte  


Yaourt 

Compote

Pain 

MARDI

Tomates en salade   

Haut de cuisse de poulet  

OU Pizza aux fromages

Carottes rondelles    

Fromage 

Glace

Pain 

JEUDI

FERIE

VENDREDI

Taboulé

Poisson 

Riz 

Fromage 

Fruits 

Pain 

 Produits bio


 AOP

 Viande française


 IGP

 Produits locaux


 AOC

 Légumes et fruits de saison

 Pêche durable

 Plat fait maison

 Label rouge

 Produits de la ferme


Menu

Semaine 34

19 au 23 août
2024

LUNDI

Oeufs durs

Steak de veau 
OU Galette fallafel

Haricots verts 

Fromage 

Compote

Pain 

MERCREDI

Macédoine de légumes

Cordon bleu végétarien

Légumes du soleil   


Fromage 





Glace

Pain 

MARDI

Carottes râpées    

Poisson pané 

Ratatouille et pomme de terre    

Yaourt 

Fruits 

Pain 

JEUDI

Pastèque 

Tomates farcie  

OU Tomates farcie végétarienne 

Riz 

Yaourt

Compote



Pain 

VENDREDI

Concombre    

Rôti de dinde   

OU Omelette

Salade de pâtes  

Yaourt 

Salade de fruits 

Pain 


 Produits bio


 AOP

 Viande française

 IGP

 Produits locaux

 AOC

 Légumes et fruits de saison

 Pêche durable

 Plat fait maison

 Label rouge

 Produits de la ferme

www.saint-andre-les-vergers.fr

N° d'agrément sanitaire : F10 33350 ISV - Menus visés par Mme CLEMENCE GAURIER, diététicienne.

Les menus proposés sont respectés sous réserve d'approvisionnement ou de contraintes techniques indépendantes du service de la restauration.

Origine France bovine - Bœuf frais - VBF originé France Charolais ou Limousin - Race à viande - Bœuf surgelé

Menu

Semaine 35

26 au 30 août
2024

LUNDI

Radis beurre 

Escalopes de volailles 

OU Tartes aux poissons 

Poêlé de légumes 

Yaourt 

Fruits 

Pain 

MERCREDI

Carottes râpées   

Roulé aux fromages





Printanière de légumes  

Yaourt 

Glace

Pain 

MARDI

Tomates en salade    

Rôti de bœufs   

OU Œufs durs vinaigrette

Salade de pâtes  


Fromage 

Compote

Pain 

JEUDI

Saucisson sec   **OU** Œufs durs

Boulettes d'agneau 

OU Boulettes de lentilles 

Semoule et légumes à couscous  

Yaourt 

Fruits 

Pain 

VENDREDI

Salade composée    

Dos de colin 

Epinards et pomme de terre

Fromage 

Salade de fruits 

Pain 


 Produits bio


 AOP

 Viande française

 IGP

 Produits locaux

 AOC

 Légumes et fruits de saison

 Pêche durable

 Plat fait maison

 Label rouge

 Produits de la ferme

www.saint-andre-les-vergers.fr

N° d'agrément sanitaire : F10 33350 ISV - Menus visés par Mme CLEMENCE GAURIER, diététicienne.

Les menus proposés sont respectés sous réserve d'approvisionnement ou de contraintes techniques indépendantes du service de la restauration.

Origine France bovine - Bœuf frais - VBF origine France Charolais ou Limousin - Race à viande - Bœuf surgelé